KÖENIG

BROTBÄCKER PRO
LE BOULANGER PRO

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Istruzioni d'uso

Brotbäcker
mit 10 Back-Programmen
für Brot und Kuchen

Boulanger
avec 10 programmes de cuisson
pour pains et gâteaux

Panettiere
con 10 programmi di cottura
per pane e torte

WILLKOMMEN / BIENVENUE / BENVENUTI

Sehr geehrte Damen und Herren

Vielen Dank, dass Sie sich für ein KOENIG-Qualitäts-Produkt entschieden haben.
Wir legen viel Wert auf Qualität und Service, um Ihnen die besten Produkte und Dienstleistung anbieten zu können.
Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem KOENIG-Produkt.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de qualité KOENIG. La qualité et le service sont pour nous des facteurs de première importance, sur lesquels nous misons pour vous offrir des produits et un service de haute qualité.
Nous vous souhaitons de passer de très agréables moments grâce à votre produit KOENIG.

Gentili Signore e Signori

Vi ringraziamo di aver scelto un prodotto di qualità KOENIG. La qualità e il servizio sono di fondamentale importanza per noi e ci permettono di offrirvi i prodotti e il servizio migliori.
Vi auguriamo buon divertimento e successo con il vostro prodotto KOENIG.

INHALTSVERZEICHNIS

- Sicherheitshinweise 2
- Produktbeschreibung 3
- Bedienelemente 4

- **Inbetriebnahme** **5**
  - Gerät aufstellen 5
  - Gerät am Stromnetz anschliessen 5

- **Anwendung** **6**
  - Wie funktioniert der KOENIG Brotbäcker Pro? 6
  - Vorbereitung zum Brotbacken 7
  - Programmstart für sofortige Zubereitung 9
  - Verzögerter Start 10
  - Herausnehmen des fertigen Brotes 11

- Nach der Anwendung 12
- Reinigungshinweise 12
- Fehler und mögliche Ursachen 13
- Entsorgung 14
- Garantie 14

D

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durchlesen und aufbewahren!

D

- Gerät nur gemäss Angaben auf dem Typenschild anschliessen und betreiben.
- **Kinder vom Gerät fernhalten. Den Brotbäcker so aufstellen, dass er von Kleinkindern nicht berührt werden kann. Verbrennungsgefahr!**
- Gerät nur benutzen, wenn das Netzkabel und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Stecker nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall ziehen.
- Am Stecker ziehen und nicht am Netzkabel reissen. Netzkabel nicht an Kanten scheuern oder einklemmen.
- Nicht mit nassen Händen den Netzstecker ziehen.
- Netzkabel von heissen Teilen fernhalten.
- Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschliessen.
- Gerät auf eine hitzebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen/verrücken.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Um Gefahren zu vermeiden, dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen, damit das heisse Gerät nicht von Kindern herunter gerissen werden kann.
- Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- und Stromschlag-Gefahr. (Reinigungshinweise auf Seite 12 beachten.)
- Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen.
- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Gerät niemals abdecken und keine Gegenstände daraufstellen.
- Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
- Gerät wird heiss: nur nach vollständigem Abkühlen reinigen/transportieren/verräumen.
- Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem oder unsachgemässem Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung zustande kommt.
- Den Netzstecker nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung ziehen.
- Personen, einschließlich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

PRODUKTBESCHREIBUNG

Geniessen Sie den Duft von ofenfrischem Brot oder von einem feinen Kuchen.
Ihr Brotbäcker Pro macht es möglich.

Mit dem Brotbäcker Pro gelingen Ihnen Brote und Kuchen im Handumdrehen: Geben Sie einfach die Zutaten in den Backtopf und der Brotbäcker Pro erledigt den Rest. Er knetet den Teig, lässt ihn ruhen, um ihn dann automatisch zu backen.

D

BEDIENELEMENTE

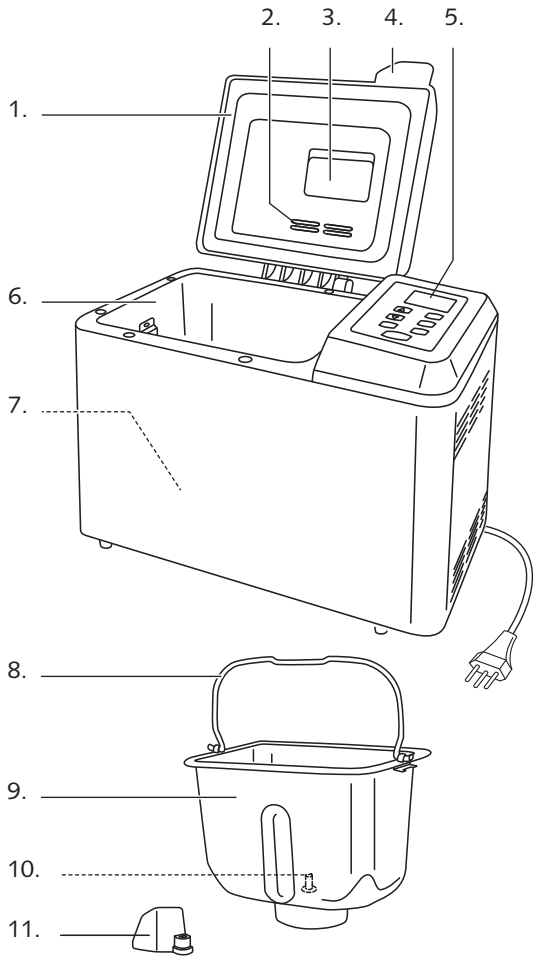
D

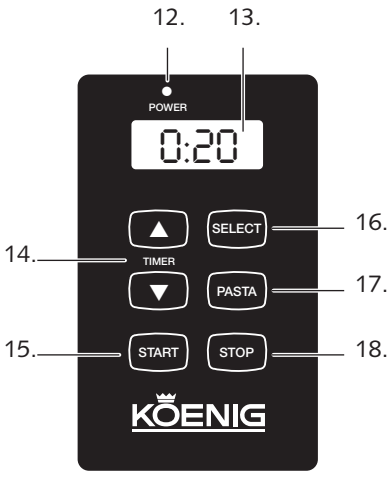
Gerät:

1. Deckel
2. Lüftungsöffnungen
3. Sichtfenster
4. Griff
5. Bedienfeld mit LCD-Anzeige
6. Backraum
7. Heizelement (in Backraum)
8. Handgriff (klappbar)
9. Backtopf (antihaftbeschichtet)
10. Antriebsachse für Knetflügel (in Backtopf)
11. Knetflügel (antihaftbeschichtet)

Bedienteil:

12. POWER: Betriebskontrollleuchte
13. LCD-Anzeige für Restzeit des Programms oder für Fehler
14. TIMER: Eingabe der Startverzögerung (in 10 Min.-Schritten; max. 13 Std.)
15. START: Programm oder Start-Verzögerung starten
16. SELECT: Programmwahltaste
17. PASTA: Programmwahltaste für Zubereitung verschiedener Teigwaren
18. STOP: Programm löschen





INBETRIEBNAHME

Gerät aufstellen

– Gerät auf eine stabile, ebene, hitze- und spritzunempfindliche Unterlage stellen.
  Wichtig:
  Gerät nicht auf, unter oder in die Nähe von wärmeempfindlichen und entflammbaren Gegenständen stellen (z.B. Vorhänge, lackierte Möbel und Küchenvorbauten). Mindestabstand: 50 cm. Nichts auf das Gerät stellen oder das Gerät zudecken: Überhitzungsgefahr! Das Gerät muss an einem Ort mit guter Belüftung stehen.
  Gerät nicht zum Auftauen oder zum Tellerwärmen verwenden: Brandgefahr!
– Den Brotbäcker Pro so aufstellen, dass er von Kindern nicht berührt werden kann.

D

Gerät am Stromnetz anschliessen

– Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, kontrollieren, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
– Netzstecker in eine geerdete Steckdose einstecken (230 V).
  Wichtig:
  Netzkabel nicht einklemmen, nicht in die Nähe von heissen Oberflächen legen (z.B. Herdplatten). Kabel nicht herunterhängen lassen. Falls nötig, nur geerdete Verlängerungskabel für min. 10 A Stromstärke verwenden (Kabelquerschnitt min.1.5 mm) und darauf achten, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder das Gerät daran heruntergezogen werden kann.
– Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen. Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt. Beim Ausstecken immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen!

ANWENDUNG

Wie funktioniert der KOENIG Brotbäcker Pro?

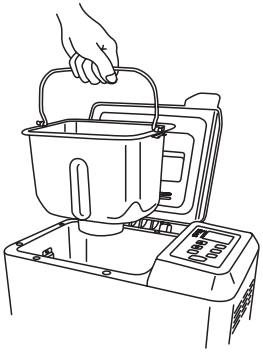
Programmübersicht und -ablauf:

D

Programm				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Vollkorn)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (Teig)**	**Pasta-Taste**
	Quellen			
1. Kneten	1. Kneten	1. Rühren	1. Kneten	1. Rühren
2. Kneten	2. Kneten	2. Rühren	2. Kneten	2. Rühren
1. Ruhen	1. Ruhen	Pause	End-Ruhen	Pause
Lockern	Lockern	3. Rühren		3. Rühren
2. Ruhen	2. Ruhen	4. Rühren		
Formen	Formen	Backen		
End-Ruhen	End-Ruhen			
Backen	Backen			
Warmhalten	Warmhalten			

- **Quellen** (30 Min.): In der Quellphase am Anfang des Vollkornprogramms kann das Mehl Flüssigkeit aufnehmen. Dies ist besonders wichtig bei Verwendung von frisch gemahlenem Getreide oder sehr grobem Vollkornmehl.
- **1. Kneten** (5 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Intervallbetrieb, damit die Zutaten vorsichtig gemischt werden und das Mehl nicht aus dem Topf stäubt.
- **2. Kneten** (13-20 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Dauerbetrieb, und die Zutaten werden zu einem glatten Brotteig verarbeitet.
- **1. + 2. Ruhen** (25-75 Min.): Während dieser Phasen wird die Hefe aktiv und lässt den Teig aufgehen.
- **Lockern** (wenige Sekunden): Durch einige Umdrehungen des Knetflügels werden eventuelle grosse Luftblasen entfernt.
- **Formen** (wenige Sekunden): Der Teig wird durch einige Umdrehungen des Knetflügels zu einer glatten Kugel geformt.
- **End-Ruhen** (30-60 Min.): Der Teig geht nochmals auf und erreicht die endgültige Brotform.
- **Backen** (40-90 Min.): Der Backtopf wird aufgeheizt und das Brot gebacken. Am Ende der Backzeit ertönt 3x ein Signal und das fertige Brot kann herausgenommen werden.
- **Warmhalten** (60 Min.): Kann das Brot nicht sofort beim Signal herausgenommen werden, wird es noch 60 Minuten warmgehalten, damit die Kruste nicht weich wird.

- **1. + 3. Rühren** (½-3 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Intervallbetrieb, damit die Zutaten vorsichtig gemischt werden und das Mehl nicht aus dem Topf stäubt.
- **2. + 4. Rühren** (3-5 Min.): Der Knetmotor arbeitet im Dauerbetrieb, und die Zutaten werden zu einem glatten Teig verarbeitet.
- **Pause** (1-1½ Min.): Der Rührvorgang wird unterbrochen, damit eventuelle Teigreste mit einem Teigschaber von den Wänden entfernt werden können.



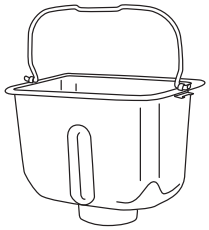
Vorbereitung zum Brotbacken

- Wählen Sie ein Rezept aus dem Rezeptbuch aus.
- Nehmen Sie den Backtopf aus dem Gerät heraus.

- Setzen Sie den Knetflügel auf die Antriebsachse am Boden des Topfes. Achten Sie darauf, dass die Antriebsachse frei von Brotresten ist und der Knetflügel richtig bis zum Boden eingerastet ist.

ANWENDUNG

D



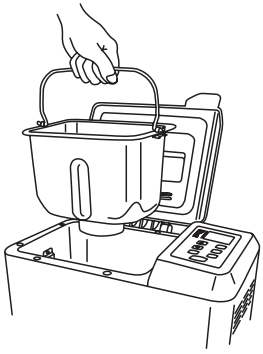
– Füllen Sie die genau abgewogenen und abgemessenen Zutaten gemäss Rezept in folgender Reihenfolge in den Backtopf (den Backtopf immer ausserhalb des Gerätes füllen):

1. **Flüssigkeiten** (Wasser, Milch, evtl. verquirltes Ei, Joghurt, flüssige Butter etc.)
2. **Salz**
3. **Mehl, Zucker** (und andere trockene Zutaten)
4. **Trockenhefe** (eine kleine Mulde ins Mehl drücken und die Hefe hineingeben)

– **Diese Reihenfolge ist sehr wichtig, da die Trockenhefe nicht direkt mit Flüssigkeiten, Fett oder Salz in Berührung kommen sollte, um ihre Triebkraft nicht zu verlieren.**

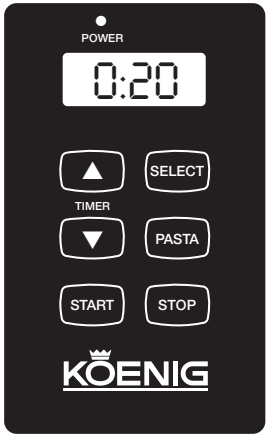
Hinweis:
– Bei Verwendung von Frischhefe, sollte diese in der Flüssigkeit aufgelöst werden. In diesem Fall können Sie jedoch das Programm nicht verzögert starten. Denn sobald die Hefe mit der Flüssigkeit in Verbindung kommt, wird sie aktiv und hat dann, bis das Programm startet, keine Triebkraft mehr.

Cake-Zubereitung (Programm 6):
– Beachten Sie bitte beim Einfüllen der Zutaten die Hinweise im Rezeptbuch.



– Setzen Sie den gefüllten Backtopf ins Gerät ein und drücken Sie ihn fest nach unten, sodass er richtig einrastet.
– Schliessen Sie den Deckel des KOENIG Brotbäcker Pro.

ANWENDUNG



Programmstart für sofortige Zubereitung

1. **Programmwahltaste** «SELECT» drücken, bis die Ziffer für das gewünschte Programm im Anzeigenfeld erscheint, z.B. 7x drücken für Programm «7» (Französisches Weissbrot).
2. **Start-Taste** drücken. Die Programmdauer erscheint im Anzeigenfeld, z.B. für Programm «7» 3:30 (3 Stunden 30 Minuten), und der Doppelpunkt blinkt.
   Die Zeit läuft in Minutenschritten rückwärts, sodass die Restzeit bis zum Programmende jederzeit abgelesen werden kann.

3. **Nach 10 Minuten** (bei Programm «4» nach 40 Min.) Flüssigkeitskontrolle durchführen:

– Deckel öffnen und den Teig kontrollieren:
  – Ist er zu einer glatten Kugel geformt und elastisch, ist die Flüssigkeitsmenge optimal.
  – Ist er noch brüchig, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, ist er jedoch zu feucht und klebrig, fügen Sie etwas Mehl hinzu.
  – Entfernen Sie eventuelle Teigreste von den Wänden des Backtopfes vorsichtig mit einem Teigschaber. Achtung: den laufenden Knetflügel nicht berühren!

Öffnen des Deckels:

– Der Deckel kann während der Knetphase jederzeit geöffnet werden. Das Programm wird dabei nicht unterbrochen. Während der Ruhe- und Backphase sollte der Deckel geschlossen bleiben, damit keine Wärme entweicht und der Teig nicht zusammenfällt.

Hinweis:

– Bei den Programmen 1-4, 6 und 8 ertönt gegen Ende der Knetphase 8x ein Signal. Jetzt können feste Zutaten, wie Speck, Nüsse, Rosinen oder Früchte zugegeben werden, die nicht zerknetet werden sollen.

D

D

Verzögerter Start

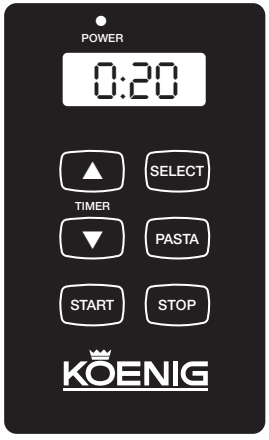
– Sie können das Backzeitende bis zu 13 Stunden verschieben, ausser für Programm 6 (Cake) und Pasta-Taste. Verwenden Sie für den verzögerten Start nur Rezepte ohne verderbliche Zutaten wie Milch, Eier, Fett etc. Diese Lebensmittel könnten vor allem bei wärmeren Umgebungstemperaturen verderben, bevor das Programm startet.

Achtung:

– Achten Sie beim verzögerten Start besonders auf die richtige Reihenfolge beim Einfüllen der Zutaten (siehe «Vorbereitung zum Brotbacken»). Die Trockenhefe muss während der «Wartephase», bis das Programm beginnt, unbedingt auf dem trockenen Mehl liegen und darf nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommen, sonst hat sie, wenn das Programm beginnt, keine Triebkraft mehr.

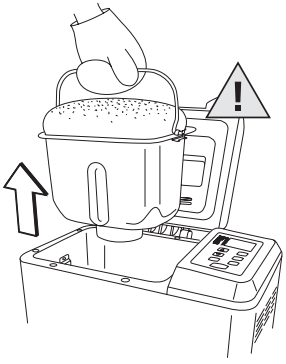
1. **Programmwahltaste** «SELECT» drücken, bis die Ziffer für das gewünschte Programm im Anzeigenfeld erscheint, z.B. 7x drücken für Programm «7» (Französisches Weissbrot).
2. **Obere Pfeiltaste** der beiden Vorwahl-Tasten solange drücken, bis die gewünschte Zeit bis zum Backzeitende erscheint.
   Beispiel: Es ist 20.30 h am Abend und Sie möchten, dass das Brot am nächsten Morgen um 8.00 h fertig ist. Von 20.30 h bis 8.00 h sind es 11 Stunden und 30 Minuten. Geben Sie also mit der Vorwahl-Taste «11:30» ein.
   Durch Druck auf die obere Pfeiltaste zählt die Zeit in 10-Minuten-Schritten vorwärts, mit der unteren Pfeiltaste können Sie die angezeigte Zeit in 10-Minuten-Schritten reduzieren.
3. **Start-Taste** drücken. Die Zeit bis zum Programmende erscheint im Anzeigenfeld (für oben genanntes Beispiel 11:30) und läuft in Minutenschritten rückwärts. Der Doppelpunkt blinkt.
   Der KOENIG Brotbäcker fängt jetzt automatisch zum richtigen Zeitpunkt an zu arbeiten, sodass das Brot genau nach der einprogrammierten Zeit fertig ist.

– **Korrigieren der Eingabe**: Wenn Sie Ihr Programm korrigieren möchten, drücken Sie die «STOP»-Taste, um das Programm zu löschen, und beginnen Sie wieder bei Schritt 1 mit der Eingabe.



Herausnehmen des fertigen Brotes

– Nach Ablauf des Programms ertönt 3x ein Signal. Im Anzeigenfeld erscheint «0:00» und die Betriebskontrollleuchte blinkt. Der Brotbäcker stellt jetzt automatisch auf 60 Minuten Warmhalten um (ausser bei Programm 6 und den Teigprogrammen).
– Die Kruste des Brotes bleibt knuspriger, wenn Sie das Brot direkt nach Ablauf der Backzeit herausnehmen. Sollten Sie zu diesem Zeitpunkt nicht zu Hause sein und das Brot erst später herausnehmen können, verhindert das automatische Warmhalten, dass die Kruste weich wird.
– Bevor Sie das Brot herausnehmen, drücken Sie die «STOP»-Taste, um den Warmhaltevorgang zu beenden und die Digitalanzeige zu löschen.



– Öffnen Sie den Deckel des Brotbäckers und heben Sie den Backtopf am Haltegriff aus dem Gerät heraus.

Achtung! Der Backtopf ist sehr heiss. Verwenden Sie deshalb zum Herausnehmen immer einen Topflappen oder Topfhandschuhe.

– Halten Sie den Backtopf seitlich und schütteln Sie das Brot heraus. Sollte es sich nicht aus dem Topf lösen, klopfen Sie den Topfrand einige Male auf ein Holzbrett.
– Stellen Sie das warme Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter.

– Wenn der Knetflügel im Brot eingebacken ist, entfernen Sie ihn nach dem Auskühlen vorsichtig mit einem Löffelstiel. Verwenden Sie zum Entfernen des Knetflügels keine Messer und keine anderen spitzen Gegenstände, um die Antihaft-Beschichtung des Knetflügels nicht zu beschädigen.

Programm 6: Cake

– Lassen Sie den fertigen Cake im Backtopf ca. 10 Minuten abkühlen und stürzen Sie ihn anschliessend auf ein Kuchengitter. Den Cake eventuell mit einem Teigschaber von den Seitenwänden lösen.

– Lassen Sie den Brotbäcker vor dem nächsten Gebrauch ca. 30 Minuten abkühlen.

NACH DER ANWENDUNG / REINIGUNGSHINWEISE

D

Nach der Anwendung

– Nach jedem Gebrauch umgehend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (das Gerät ist nur nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!).

Reinigungshinweise

– Lassen Sie den Brotbäcker vor jeder Reinigung auskühlen, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
– Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser!

Reinigen des Gerätes:

– Wischen Sie das Gehäuse aussen und innen mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Achten Sie vor allem darauf, dass eventuelle Lebensmittelrückstände aus dem Geräteinneren und von der Heizschlange entfernt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme.
– Der Deckel kann zum Reinigen abgenommen werden. Öffnen Sie dazu den Deckel, kippen Sie ihn leicht nach hinten und ziehen Sie ihn aus der Halterung heraus. Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel. Tauchen Sie den Deckel nicht ins Wasser.

Reinigen des Backtopfes und des Knetflügels:

– Der Backtopf und der Knetflügel sind antihaftbeschichtet. Wischen Sie diese Teile deshalb nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel aus. Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände, Scheuermittel oder Scheuerschwämme, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
– Tauchen Sie den Backtopf nie ganz ins Wasser und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine. Dies würde den Knetantrieb beschädigen.
– Wenn sich der Knetflügel nicht herausnehmen lässt, füllen Sie warmes Wasser in den Backtopf und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten stehen. Anschliessend lässt sich der Knetflügel leicht herausnehmen. Lassen Sie den Backtopf nie länger mit Wasser gefüllt stehen, um die Dichtung und den Knetantrieb nicht zu beschädigen.

FEHLER UND MÖGLICHE URSACHEN

Fehler	Mögliche Ursachen
Im Anzeigenfeld erscheint «E:01» und das Programm kann nicht gestartet werden.	Der Brotbäcker ist noch zu heiss vom letzten Backvorgang. Entnehmen Sie den Backtopf und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Im Anzeigenfeld erscheint «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» oder «E:08».	Fehler am Gerät. Bitte wenden Sie sich an den KOENIG-Kundendienst.
Es riecht verbrennt während des Backvorgangs.	Im Geräteinneren bei der Heizschlange befinden sich Mehl oder Reste von anderen Zutaten, die verbrennen. Wischen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch aus, um alle Lebensmittelreste zu entfernen. Füllen Sie den Backtopf immer ausserhalb des Gerätes, um zu vermeiden, dass Zutaten ins Geräteinnere fallen.
Die Zutaten verbinden sich nicht zu einem glatten Teig.	Der Teig ist zu trocken. Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Die Teigmenge ist zu gross und kann im Backtopf nicht mehr gedreht werden.
Der Knetflügel bleibt während des Knetens stehen.	Der Teig ist zu schwer oder die Konsistenz des Teiges ist zu zäh. Überprüfen Sie das Rezept.
Das Brot ist zu niedrig.	Das Haltbarkeitsdatum der Hefe war überschritten. Die Triebkraft der Hefe wurde durch konzentrierten Kontakt mit Salz oder Fett vermindert. Beachten Sie: Vollkornbrot ist immer niedriger als Brot aus hellerem Mehl, da die Zutaten schwerer sind und das Brot dadurch dichter und fester wird.
Das Brot ist in der Mitte eingefallen.	Die Triebkraft der Hefe war zu stark. Dadurch geht das Brot zunächst zu hoch auf und fällt dann wieder zusammen. Gründe: – es wurde zuviel Hefe verwendet – es wurde kein Salz verwendet – die Flüssigkeiten waren zu warm
Das Brot ist nicht durchgebacken und innen noch teigig.	Es wurde zuviel Flüssigkeit verwendet. Die Backzeit ist für dieses Rezept zu kurz. Wählen Sie ein Programm mit einer längeren Backzeit (siehe Programmübersicht S. 14).
Das Brot ist trocken und brüchig.	Es wurde zu wenig Flüssigkeit verwendet und der Teig war nicht zu einer glatten Kugel geformt. Führen Sie eine Flüssigkeitskontrolle durch (siehe S. 9).

D

Entsorgung

Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur fachgerechten Entsorgung kostenlos abgegeben werden. Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.

Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!).

Garantie

Auf KOENIG-Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Apparates, die infolge Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Rücksendungen sollen in der Originalpackung oder gleichwertig verpackt erfolgen. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Beschädigungen durch z.B. Verkalkung sowie Teile, die einer normalen Abnützung unterworfen sind, fallen nicht unter Garantie.

Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

SOMMAIRE

– Consignes de sécurité **16**
– Description **17**
– Parties et éléments de l'appareil **18**

– **Mise en marche** **19**
  – Placement **19**
  – Brancher l'appareil au courant électrique **19**

– **Utilisation** **20**
  – Fonctionnement du boulanger KOENIG 20
  – Préparation relative à la fabrication du pain 21
  – Mise en route pour préparation immédiate 23
  – Mise en route décalée grâce à la minuterie 24
  – Enlever le pain après la cuisson 25

– Après la cuisson **26**
– Consignes de nettoyage **26**
– Dérangements / Défauts et causes possibles 27
– Elimination **28**
– Garantie 28

F

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est réservé à un usage privé. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver!

- Toujours brancher et utiliser l'appareil conformément aux indications de la plaque signalétique.
- **Tenir l'appareil hors de portée des enfants. Le boulanger doit être placé de façon à ce que les enfants ne puissent pas y toucher. Risque de brûlures!**
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Contrôler leur état avant chaque utilisation!
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation ou en cas de mauvais fonctionnement.
- Retirer la fiche et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation. Le cordon ne doit pas frotter sur des angles ni être coincé.
- Ne pas toucher la fiche du cordon d'alimentation avec les mains humides.
- Eloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre.
- Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux éclaboussures.
- Ne pas bouger/déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas réutiliser l'appareil si l'on a constaté un problème, par ex. après une chute ou après tout type de dommage.
- Pour éviter tout risque, les éventuelles réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un service après-vente autorisé.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance.
- Ne pas laisser pendre le cordon, pour éviter qu'un enfant en tirant dessus, ne fasse tomber l'appareil chaud.
- Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau ou autres liquides: risque de blessure et de décharge électrique. (Voir «Consignes de nettoyage» page 28.)
- Si l'appareil devait être mouillé débrancher-le immédiatement. Ne jamais mettre les mains dans l'eau.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Ne jamais couvrir l'appareil et ne rien poser dessus.
- N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
- Après utilisation: ne transporter/ranger l'appareil que lorsqu'il est complètement refroidi.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans le présent mode d'emploi.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité en cas d'usage non conforme aux indications du présent mode d'emploi.
- Après chaque utilisation et avant de le nettoyer, débrancher sa fiche de la prise secteur.
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance.

DESCRIPTION

Vous aimez l'odeur du pain frais à peine sorti di four, ou d'un bon gâteau fait maison ? Grâce à votre boulanger «Pro», vous pourrez en profiter.

L'appareil de boulangerie «Pro» vous permettra de réaliser, de façon impeccable et très rapide, toute sorte de pains ou de gâteaux: il vous suffit d'introduire les ingrédients nécessaires dans le récipient de cuisson et le boulanger «Pro» fait le reste. Il travaille la pâte, la fait lever, puis la cuit automatiquement.

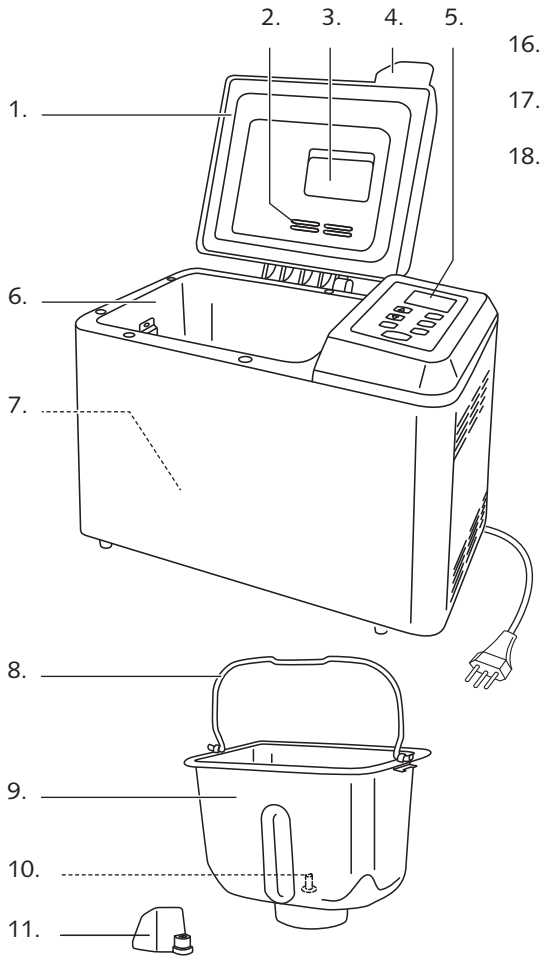
PARTIES ET ELEMENTS DE L'APPAREIL

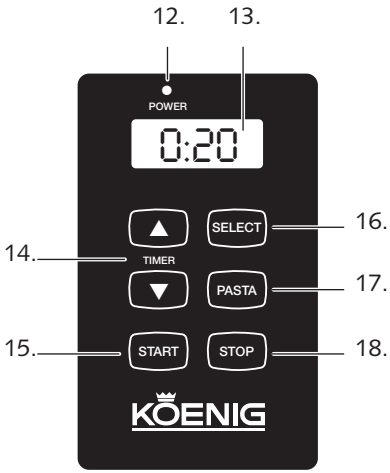
Appareil:

1. Couvercle
2. Ouvertures d'aération
3. Fenêtre
4. Anse
5. Tableau de commande avec affichage LCD
6. Récipient de cuisson
7. Elément chauffant (dans le récipient de cuisson)
8. Anse (pivotable)
9. Récipient de cuisson avec revêtement antiadhésif
10. Axe d'entraînement pour aile de pétrissage (dans le récipient de cuisson)
11. Aile de pétrissage avec revêtement antiadhésif

Tableau de commande:

12. POWER: Témoin lumineux de fonctionnement
13. Affichage LCD: affichage du temps restant jusqu'à la fin du programme
14. TIMER: entrée des données pour le décalage de la mise en route (en tranches de 10 min.; 13 heures max.)
15. START: lancement du programme sélectionné resp. du décalage (minuterie) programmé auparavant
16. SELECT: Touche de sélection de programmes
17. PASTA: Préparation de la pâte pour pâtes alimentaires
18. STOP: Touche d'arrêt; suppression du programme actuel





F

MISE EN MARCHE

Placement

– Toujours placer l'appareil sur un support stable, plat et résistant à la chaleur dégagée et aux éclaboussures.
Important:
Ne pas placer l'appareil sur, sous ou à proximité d'objets inflammables ou sensibles à la chaleur (par ex. rideaux, meubles laqués, éléments de cuisine, etc.). Distance minimale: 50 cm. Ne pas couvrir l'appareil et ne rien poser dessus: risque de surchauffe! L'appareil doit être placé dans un lieu disposant d'une bonne aération.
Ne pas utiliser l'appareil pour décongeler des surgelés ou pour chauffer des assiettes: risque d'incendie!
– Disposer l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent y toucher.

F

Brancher l'appareil au courant électrique

– Avant de brancher l'appareil, contrôler que la tension électrique correspond aux indications de la plaque signalétique.
– Brancher l'appareil à une prise de terre (230 V).
Important:
Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé, ni posé près d'une surface chaude (par ex. des plaques de cuisson). Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. N'utiliser une rallonge que si cela est vraiment nécessaire (section 1.5 mm min.) et veiller à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans et de faire tomber l'appareil.
– Toujours débrancher l'appareil en cas de non utilisation. Ne jamais tirer sur le cordon pour ôter la fiche de la prise de courant!

Fonctionnement du boulanger KOENIG

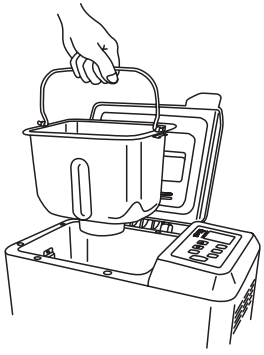
Déroulement des programmes:

Programme				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Pain complet)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (pâte)**	**Touche Pasta**
1. Pétrir 2. Pétrir 1. Laisser lever Aérer 2. Laisser lever Former Laisser lever Cuire Maintenir au chaud	Gonfler 1. Pétrir 2. Pétrir 1. Laisser lever Aérer 2. Laisser lever Former Laisser lever Cuire Maintenir au chaud	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger 4. Mélanger Cuire	1. Pétrir 2. Pétrir Laisser lever	1. Mélanger 2. Mélanger Pause 3. Mélanger

F

- **Gonfler** (30 min.): Durant la phase de gonflement du début du programme pour pain complet, la farine peut absorber du liquide. Ceci est particulièrement important lorsqu'on utilise des céréales fraîchement moulues ou de la farine complète grossièrement moulue.
- **1. Pétrir** (5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélan-ger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du récipient.
- **2. Pétrir** (13 à 20 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de transformer les ingrédients en une pâte à pain lisse.
- **1. + 2. Laisser lever** (25 à 75 min.): Durant ces phases, la levure développe ses propriété et la pâte peut lever.
- **Aérer** (quelques secondes): Faire éclater d'éventuelles grosses bulles d'air au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.
- **Former** (quelques secondes): Former une boule de pâte lisse au moyen de quelques tours de l'aile de pétrissage.
- **3. Laisser lever** (30 à 60 min.): La pâte lève encore une fois et atteint le volume final du pain.
- **Cuire** (40 à 90 min.): Le récipient de cuisson est chauffé pour cuire le pain. A la fin du temps de cuisson, un signal sonore retentit trois fois; le pain peut être retiré.
- **Tenir au chaud** (60 min.): Si le pain n'est pas retiré immédiatement après le signal so-nore, il sera tenu au chaud pendant 60 minutes afin d'éviter que sa croûte ne ramollisse.

– **1. + 3. Mélanger** (½ à 3 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode discontinu afin de mélanger soigneusement les ingrédients tout en évitant que la farine ne soit giclée hors du récipient.
– **2. + 4. Mélanger** (3 à 5 min.): Le moteur de pétrissage fonctionne en mode continu afin de transformer les ingrédients en une pâte lisse.
– **Pause** (1 à 1½ min.): L'opération de mélange est interrompue pour racler d'éventuels restes de pâte se trouvant sur les parois.

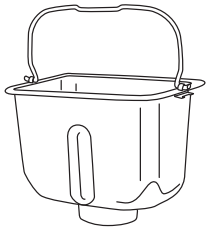


Préparation relative à la fabrication du pain

– Sélectionner une recette dans le livre de recettes.
– Sortir le récipient de l'appareil.

– Fixer l'aile de pétrissage sur l'axe d'entraînement au fond du récipient. Il est important que l'axe d'entraînement soit propre et l'aile de pétrissage placée correctement jusqu'au fond.

UTILISATION



– En observant l'ordre suivant, verser dans le récipient les quantités exactes conformément à la recette (remplir le récipient toujours en dehors de l'appareil):

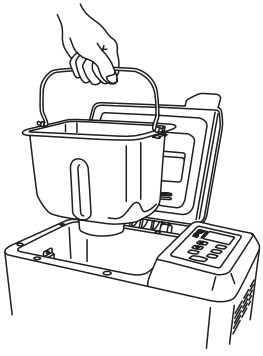
1. **Liquides** (eau, lait, év. oeuf battu, yoghourt, beurre liquide etc.)
2. **Sel**
3. **Farine, sucre** (et autres ingrédients secs)
4. **Levure sèche** (former un petit creux dans la farine et y verser la levure)

F

– **Cet ordre de remplissage est très important puisque la levure sèche ne doit pas entrer en contact direct avec les liquides, la graisse ou le sel afin de conserver toute son efficacité.**

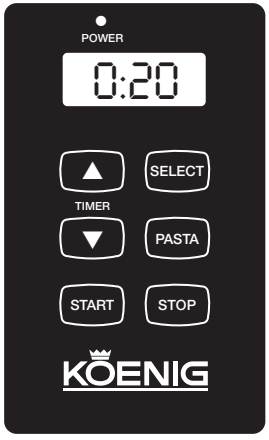
Remarque:
– Lorsqu'on utilise de la levure fraîche, celle-ci doit être dissoute dans le liquide. Puisque son activité se développe immédiatement au contact du liquide, une mise en oeuvre décalée n'est pas réalisable du fait qu'elle ferait perdre l'efficacité de la levure.

Préparation d'un cake (programme 6):
– Pour ajouter les ingrédients, il faudra observer les indications du livre de recettes.



– Placer le récipient rempli dans l'appareil et appuyer jusqu'à ce qu'il soit encliqueté au fond.
– Fermer le couvercle du «Boulanger Pro» KOENIG.

UTILISATION



Mise en route pour préparation immédiate

1. **Appuyer sur la touche de sélection** «SELECT» jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage; par ex. appuyer sept fois pour le programme «7» (pain blanc).
2. Appuyer sur la **touche «START»**. La durée du programme s'affichera; par ex. pour le programme «7» 3:30 (3 heures et 30 minutes), le double-point clignote.
   Le temps écoulé s'affiche sous forme de compte à rebours par tranches de minutes. Par ce biais, le temps restant jusqu'à la fin du programme peut être lu constamment.

3. **Après 10 minutes** (pour le programme «4», après 40 min.), contrôler l'humidité (quantité de liquide):

– ouvrir le couvercle et contrôler la pâte:
  – si celle-ci se présente comme une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale.
  – Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau; si elle est collante, ajouter un peu de farine.
  – Enlever avec précaution d'éventuelles traces de pâte sur les parois du récipient à l'aide d'une raclette. Attention: ne pas toucher l'aile de pétrissage tournant!

Ouvrir le couvercle:

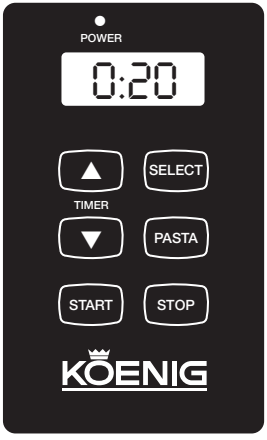
– Durant le pétrissage, le couvercle peut être ouvert à tout moment sans que le programme soit interrompu. Cependant durant les phases de repos (laisser lever) et de cuisson, le couvercle doit rester fermé afin d'éviter toute perte de chaleur et que la pâte ne tombe.

Remarque:

– Pour les programmes 1 à 4, 6 et 8, un signal sonore retentit huit fois vers la fin du pétrissage. Cela signifie que l'on peut ajouter dès ce moment des ingrédients solides telles que lard, noix, raisins ou fruits secs qui ne devront pas être écrasés par un pétrissage plus long.

F

F



Mise en route décalée grâce à la minuterie

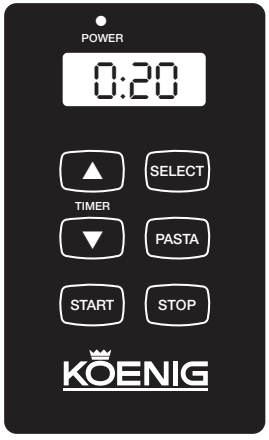
– A l'exception du programme 6 (Cake) et la touche «PASTA», la fin du temps de cuisson peut être décalée jusqu'à 13 heures. Pour une mise en route décalée, n'utiliser que des ingrédients non périssables. En effet, des ingrédients tels que lait, oeufs, graisse etc. peuvent s'altérer avant la mise en route du programme en raison des températures am-biantes élevées.

Attention:

– Notamment lors de la mise en route décalée, il est très important de respecter l'ordre de remplissage des ingrédients (voir «Préparation relative à la fabrication du pain»). Durant la «phase d'attente» en fait, la levure sèche ne doit pas entrer en contact avec le liquide sous peine de perdre toute son efficacité lorsque le programme démarre.

1. **Appuyer sur la touche de sélection** «SELECT» jusqu'à ce que le chiffre du programme souhaité s'affiche sur l'affichage; par ex. appuyer sept fois pour le programme «7» (pain blanc).
2. **Appuyer sur la touche supérieure** des présélecteurs jusqu'à ce que l'heure souhaitée de fin de cuisson s'affiche.
   Exemple: Il est 20h30 et vous souhaitez que votre pain soit cuit le lendemain matin à 8 heures. De 20h30 à 8 heures, il y a 11 heures et 30 minutes. Entrez alors «11:30» au moyen des présélecteurs. En appuyant sur la touche supérieure, le temps affiché peut être avancé en pas de 10 minutes; sur la touche en bas, il peut être diminué en tranches de 10 minutes.
3. Appuyer sur la **touche «START»**. Le temps restant jusqu'à la fin du programme s'affichera (pour l'exemple mentionné auparavant: 11:30) sous forme de compte à rebours par tranches de minutes. Le double-point clignote. Ainsi, le boulanger KOENIG commencera son travail au moment voulu afin que le pain soit prêt exactement à l'heure programmée.

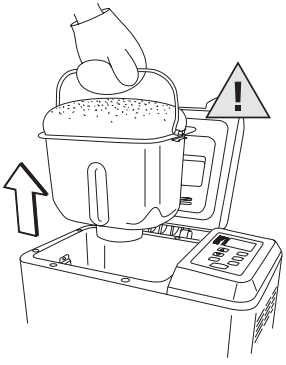
– **Correction des données**: Pour corriger le programme, appuyer sur la touche «STOP» afin de l'annuler. Recommencer l'entrée des données au point 1.



Enlever le pain après la cuisson

– Le programme terminé, un signal acoustique retentit trois fois. L'affichage numérique affiche «0:0» et le témoin lumineux clignote. A ce moment, le boulanger se positionne automatiquement sur «Maintenir au chaud» pendant 60 minutes (sauf pour le programme 6 et les programmes de pâtes).
– Si on enlève le pain directement après la cuisson, sa croûte est croustillante. Si vous n'êtes pas à la maison pour l'enlever juste à ce moment, le maintien à chaud automatique évite que la croûte ne se ramollisse.
– Avant d'enlever le pain, appuyer sur la touche «STOP» afin d'arrêter le maintien au chaud et d'effacer l'affichage numérique.

F



– Ouvrir le couvercle du four et sortir le récipient au moyen de l'anse.

Attention! Le récipient étant très chaud, utilisez toujours des gants de protection ou une patte.

– Penchez le récipient légèrement vers le bas et sortez le pain en secouant. Si ce dernier ne se détache pas du récipient, tapez le bord du récipient quelques fois sur une planche en bois.
– Placez le pain chaud sur une grille afin qu'il puisse se refroidir.

– Si l'aile de pétrissage est prise dans le pain, enlevez-la soigneusement à l'aide du manche d'une cuillère. Pour cette opération, il ne faut jamais utiliser un couteau ou autres ustensiles pointus sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif.

Programme 6: Cake

– Après la cuisson du cake, laissez-le refroidir dans le récipient pendant 10 minutes env. et poser-le ensuite sur une grille à gâteaux. Détacher le cake éventuellement à l'aide d'une raclette.

– Avant la prochaine cuisson, laissez refroidir le four pendant 30 minutes environ.

Après la cuisson

– Débrancher l'appareil (ce n'est qu'une fois débranché que le boulanger est complètement éteint!).

Consignes de nettoyage

F

– Avant chaque nettoyage, laisser refroidir le boulanger et retirer la prise.
– Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Nettoyage de l'appareil :

– Passer un linge mouillé ou une éponge sur l'extérieur et l'intérieur de l'appareil. Enlever notamment toutes traces d'ingrédients ou de pâtes à l'intérieur et sur le corps de chauffe. Ne jamais utiliser des poudres à récurer ou d'éponges à gratter.
– Pour le nettoyage, le couvercle peut être démonté: ouvrir le couvercle, le basculer légèrement en arrière et le retirer de sa fixation. Nettoyer le couvercle au moyen d'une éponge mouillée et d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne pas plonger le couvercle dans l'eau.

Nettoyage du récipient et de l'aile de pétrissage:

– Le récipient ainsi que l'aile de pétrissage présentent un revêtement antiadhésif. Les nettoyer en passant un linge imbibé d'un peu de produit pour laver la vaisselle. Ne jamais utiliser des ustensiles pointus, des poudres à récurer ou d'éponges à gratter sous peine d'endommager le revêtement.
– Ne jamais plonger le récipient entièrement dans l'eau ni le mettre dans un lavevaisselle; ceci endommagerait l'entraînement de pétrissage.
– Si l'aile de pétrissage ne se laisse pas extraire du récipient, remplir ce dernier avec de l'eau chaude et laisser agir pendant une dizaine de minutes. Ensuite, l'aile de pétrissage s'enlèvera facilement. Ne jamais laisser le récipient rempli d'eau pendant plus long temps afin d'éviter l'endommagement du joint et de l'entraînement de pétrissage.

DÉRANGEMENTS / DÉFAUTS ET CAUSES POSSIBLES

Dérangements/défauts	Causes possibles
L'affichage indique «E:01»; le programme ne peut être lancé.	Le four est resté encore trop chaud de la dernière cuisson. Enlever le récipient et laisser refroidir l'appareil.
L'affichage indique «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» ou «E:08».	Dérangement de l'appareil; adressez-vous au service après-vente KOENIG
Odeur de brûlé durant la cuisson.	A l'intérieur de l'appareil sur l'élément de chauffe, il y a des traces de farine ou d'autres ingrédients qui sont en train de brûler. Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge mouillé afin d'enlever toutes traces d'ingrédients ou de pâtes. Remplir le récipient à l'extérieur de l'appareil pour éviter tout contact des ingrédients avec l'intérieur de l'appareil.
Les ingrédients ne forment pas une pâte lisse.	La pâte est trop sèche; ajouter un peu de liquide. La quantité de pâte est trop importante; la pâte forme une masse dans le récipient.
Durant le pétrissage, l'aile de pétrissage s'arrête.	La pâte est trop lourde ou sa consistance trop élevée. Vérifier la recette.
Le pain est trop plat.	La date limite de conservation de la levure a été dépassée. L'efficacité de la levure a été diminuée par le contact avec du sel ou de la graisse. Remarque: Le pain complet est toujours plus plat que le pain à farine blanche. En effet, les ingrédients sont plus lourds et de ce fait il est plus dense et plus ferme.
Le pain est retombé au milieu.	L'efficacité de la levure a été trop importante et par conséquence, le pain gonfle trop rapidement et retombe par la suite. Raisons: – utilisation de trop de levure – absence de sel – liquides trop chauds
Le pain est mal cuit à l'intérieur; il est pâteux.	Utilisation de trop de liquides. Pour cette recette, le temps de cuisson est trop court; sélectionner un programme avec un temps de cuisson plus long (voir vue d'ensemble sur les programmes page 30).
Le pain est sec et friable.	Utilisation de trop peu de liquides. La pâte n'a pas pu former une boule lisse. Procéder au contrôle d'humidité (voir page 25).

F

Elimination (recyclage)

Les appareils hors d'usage peuvent être déposés dans un point de vente où ils seront éliminés gratuitement et en toute conformité. Les appareils endommagés et donc dangereux doivent être immédiatement éliminés. Veillez à ce qu'ils ne soient plus utilisés.

Ne jetez pas vos appareils avec les déchets ménagers (protection de l'environnement!).

F

Garantie

KOENIG accorde une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Nous remplaçons gratuitement les pièces de l'appareil qui pourraient subir, pendant la période de garantie, des dommages dûs à un défaut matériel ou de fabrication. L'appareil doit être envoyé dans son emballage d'origine ou bien dans un emballage de protection équivalente. La garantie ne peut être appliquée en cas d'utilisation non conforme de l'appareil, ni en cas de réparations effectuées par des personnes non autorisées. Les dommages dûs aux dépôts de calcaire ou à l'usure normale des parties de l'appareil sont exclus de la garantie.

Conserver impérativement le ticket de caisse, valable comme preuve de garantie.

INDICE

– Avvertenze di sicurezza 30
– Descrizione del prodotto 31
– Elementi di comando 32

– **Messa in funzione** **33**
  – Collocazione **33**
  – Innestare l'apparecchio alla corrente elettrica **33**

– **Uso** **34**
  – Come funziona il panettiere KOENIG? 34
  – Preparazione per la cottura del pane 35
  – Avviamento del programma per preparazione immediata 37
  – Avvio differito 38
  – Estrazione del pane a fine cottura 39

– Dopo l'uso 40
– Indicazioni per la pulizia **40**
– Irregolarità di servizio e possibili spiegazioni 41
– Smaltimento **42**
– Garanzia **42**

I

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questo apparecchio è destinato unicamente ad uso privato. Leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle!

- Innestare e utilizzare l'apparecchio secondo le indicazioni sull'apposita targhetta.
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. Collocare il panettiere in modo tale che sia inaccessibile ai bambini piccoli. Pericolo di ustioni!**
- L'apparecchio va utilizzato unicamente se è in perfetto stato e se il cavo non è danneggiato. Controllare prima di ogni utilizzo!
- Estrarre la spina dopo ogni utilizzo o in caso di funzionamento difettoso.
- Per estrarre la spina non tirare mai il cavo. Non sfregare il cavo sugli spigoli e non incastrarlo.
- Non estrarre la spina con le mani bagnate.
- Tenere lontano il cavo da elementi caldi.
- Innestare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli spruzzi.
- Non muovere né spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Mai utilizzare l'apparecchio dopo un funzionamento difettoso, ad es. dopo una caduta o dopo un qualsiasi danneggiamento.
- Per evitare eventuali rischi le riparazioni all'apparecchio, ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, devono essere effettuate unicamente tramite un servizio clienti autorizzato.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione.
- Non lasciare mai penzolare il cavo; un bambino potrebbe tirare il cavo e far cadere l'apparecchio caldo.
- Mai immergere l'apparecchio o il cavo nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di lesioni, ustioni o scosse elettriche. (Vedi «Indicazioni per la pulizia» pagina 44.)
- In caso di apparecchio umido o bagnato, estrarre immediatamente la spina. Non entrare in contatto con l'acqua.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Mai coprire il panettiere e non appoggiare oggetti sull'apparecchio
- Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere l'apparecchio tirando il cavo.
- L'apparecchio diventa caldo: trasportare/riporre soltanto a completo raffreddamento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per gli scopi descritti nelle istruzioni d'uso.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso non corretto o non conforme alle disposizioni contemplate dalle istruzioni d'uso.
- Dopo ogni utilizzo, estrarre la spina prima di ripulirlo.
- Le persone, inclusi i bambini, che a causa di incapacità fisica, mentale o di scemata sensibilità oppure per inesperienza o ignoranza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Godetevi il profumo del pane appena sfornato o di una bella torta fatta in casa. Con il vostro panettiere «Pro» tutto questo è possibile.

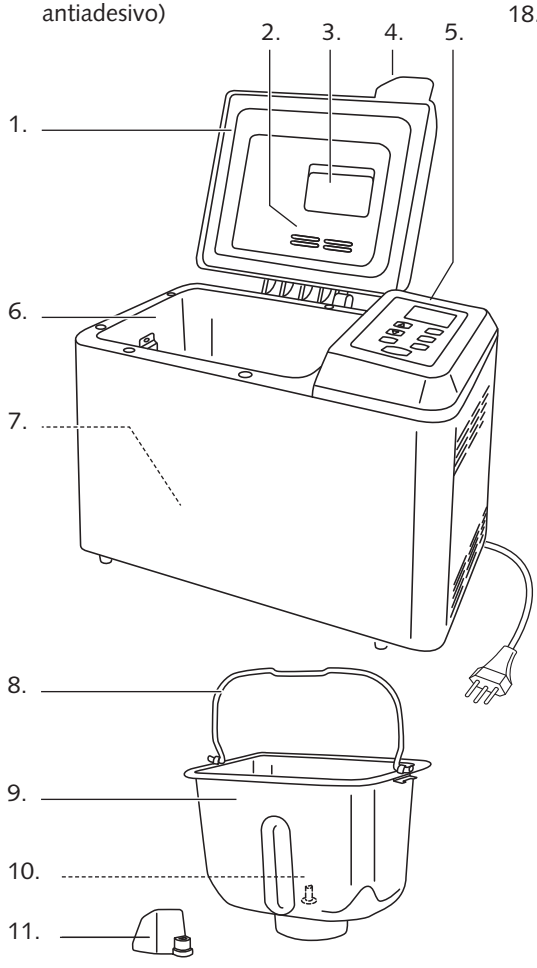
Con il panettiere «Pro» vi riusciranno perfettamente e in un baleno diversi tipi di pane e di torte: basta mettere gli ingredienti nel vaso da cottura e il panettiere «Pro» fa il resto. Lavora l'impasto, lo lascia lievitare per poi cuocerlo automaticamente.

I

ELEMENTI DI COMANDO

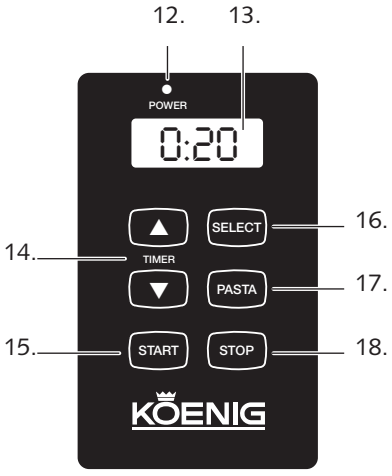
Apparecchio:

1. Coperchio
2. Fori di ventilazione
3. Finestrino
4. Manico
5. Tastiera di comando con display LCD
6. Vano cottura
7. Elemento riscaldante (nel vano cottura)
8. Manico (ribaltabile)
9. Vaso da cottura, in rivestimento antiadesivo
10. Asse motrice per aletta impastatrice (nel vaso da cottura)
11. Aletta impastatrice (in rivestimento antiadesivo)



Tastiera di comando:

12. POWER: Luce spia di funzionamento
13. Display LCD: indicazione del tempo residuo fino al termine del programma indicazione di irregolarità di servizio
14. TIMER: comando di avviamento differito in unità temporali da 10 min., max. 13 ore
15. START: inizio del programma selezionato risp. dell'avvio differito
16. SELECT: Tasto di selezione del programma
17. PASTA: Preparazione dell'impasto per la pasta
18. STOP: cancellazione dell'attuale programma



I

MESSA IN FUNZIONE

Collocazione

– Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e resistente al calore e agli spruzzi.
Importante:
non collocare l'apparecchio sopra, sotto o nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore o infiammabili (ad es. tende, mobili laccati e armadietti da cucina). Distanza minima: 50 cm.
Non appoggiare oggetti sull'apparecchio né coprirlo: pericolo di surriscaldamento! L'apparecchio deve essere collocato in un luogo ben aerato.
Non utilizzare l'apparecchio per scongelare alimenti o per riscaldare piatti: pericolo d'incendio!
– Collocare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

I

Innestare l'apparecchio alla corrente elettrica

— Prima di innestare l'apparecchio alla corrente elettrica, controllare che la tensione di rete corrisponda alla targhetta.
– Inserire la spina in una presa (230 V) con messa a terra.
Importante:
non incastrare il cavo né appoggiarlo nelle vicinanze di superfici calde (es. piastre di cottura). Non far penzolare il cavo. Se necessario utilizzare unicamente prolunghe con messa a terra (sezione cavo min. 1.5 mm) e controllare che nessuno vi possa inciampare o possa far cadere il panettiere tirando il cavo.

– In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina. Unicamente in questo modo l'apparecchio non è più connettato alla corrente elettrica. Per estrarre la spina non tirare mai il cavo!

Come funziona il panettiere KOENIG?

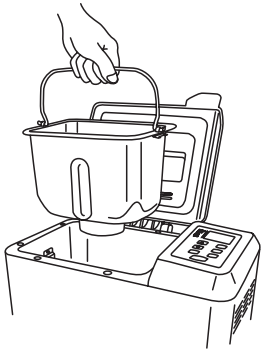
Decorso del programma:

Programmi				
1-3, 5, 7, 8	**4 (Pane integrale)**	**6 (Cake)**	**9, 10 (Impasto)**	**Selezione «Pasta»**
1. Impastatura 2. Impastatura 1. Riposo Alleggerimento 2. Riposo Modellamento Riposo finale Cottura Tenuta a caldo	Macerazione 1. Impastatura 2. Impastatura 1. Riposo Alleggerimento 2. Riposo Modellamento Riposo finale Cottura Tenuta a caldo	1. Mescolatura 2. Mescolatura Pausa 3. Mescolatura 4. Mescolatura Cottura	1. Impastatura 2. Impastatura Riposo finale	1. Mescolatura 2. Mescolatura Pausa 3. Mescolatura

I

- **Macerazione** (30 min.): durante la fase di macerazione. all'inizio del programma pane integrale, la farina può assorbire liquido, processo particolarmente importante nell'impiego di cereali macinati al momento o di farina integrale molto grossa.
- **1° Impastatura** (5 min.): L'impastatrice lavora a regime ad intervalli per consentire una accurata mescolatura degli ingredienti e per evitare che la farina fuoriesca dal vaso.
- **2° Impastatura** (13-20 min.): L'impastatrice lavora a regime permanente, gli ingredienti vengono uniti e lavorati, si otterrà così un impasto lisco.
- **1° e 2° riposo** (25-75 min.): durante queste fasi entra in azione il lievito facendo gonfiare la pasta.
- **Alleggerimento** (pochi secondi): a mezzo di alcune girate dell'aletta impastatrice vengono eliminate eventuali bolle d'aria.
- **Modellamento** (pochi secondi): a mezzo di alcune girate dell'aletta impastatrice la pasta assumerà la forma di una palla lisca.
- **Riposo finale** (30-60 min.): la pasta da pane lievita ulteriormente assumendo la forma definitiva.
- **Cottura** (40-90 min.): riscaldamento del vaso e cottura del pane. A fine cottura risona 3 volte un segnale annunciando la possibilità di sfornare il pane.
- **Tenuta a caldo** (60 min.): qualora non fosse possibile sfornare il pane al suono del segnale acustico, sarà tenuto caldo per altri 60 min. per evitare che la crosta si ammorbidisca.

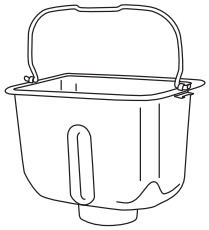
– **1° e 3° mescolatura** (½-3 min.): l'impastatrice lavora a regime ad intervalli, per consentire una accurata mescolatura degli ingredienti e per evitare che la farina fuoriesca dal vaso.
– **2° e 4° mescolatura** (3-5 min.): l'impastatrice lavora a regime permanente, gli ingredienti vengono uniti e lavorati, si otterrà così un impasto lisco.
– **Pausa** (1-1½ min.): la mescolatura viene interrotta per consentire di eliminare con un apposito raschietto eventuali residui di pasta dalle pareti.



Preparazione per la cottura del pane

– Scegliere una ricetta dall'apposito libro.
– Estrarre il vaso da cottura dall'apparecchio.

– Posizionare l'aletta impastatrice sull'asse motrice posizionata sul fondo del vaso da cottura. Assicurarsi che non vi siano residui di pane sull'asse motrice e che la medesima aletta sia inserita correttamente (inserirla in fondo in modo da avvertire uno scatto del dispositivo d'aggancio).



– Aggiungere gli ingredienti, pesati e misurati esattamente secondo la ricetta, nel vaso da cottura nell'ordine seguente (riempire il vaso da cottura sempre tenendolo separato dal forno stesso):

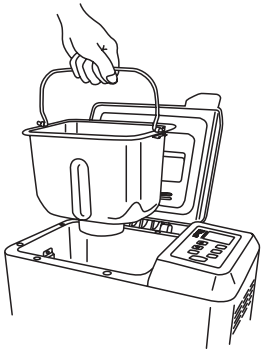
1. **Liquidi** (acqua, latte, event. uovo sbattuto, yogurt, burro liquido, ecc.)
2. **Sale**
3. **Farina, zucchero** (e altri ingredienti secchi)
4. **Lievito in polvere** (formare una piccola incavatura e mettervi il lievito)

– **È molto importante seguire tale ordine poiché il lievito in polvere, per non perdere potere di fermentazione, non deve entrare in contatto con qualsiasi liquido, grasso e sale.**

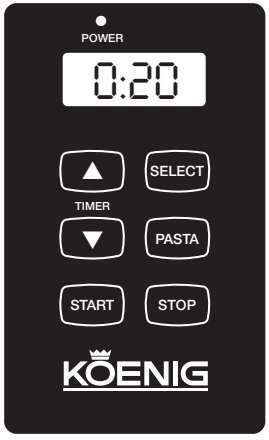
I

Osservazione:
– Se si fa uso di lievito fresco, occorre dissolverlo nel liquido. In tale caso, tuttavia, non è possibile differire l'avvio del programma, dato che il lievito, una volta unitosi all'acqua, entrerebbe in azione perdendo la capacità di fermentazione fino all'avvio del programma.

Preparazione del cake (programma 6):
– Si consiglia a tale riguardo di consultare il libro delle ricette prima di aggiungere gli ingredienti.



– Inserire nell'apparecchio il vaso da cottura riempito con gli ingredienti premendolo in giù con forza in modo tale da avvertire uno scatto.
– Chiudere il coperchio del panettiere KOENIG.



Avviamento del programma per preparazione immediata

1. Premere il **tasto** «SELECT» finché appare sul display il numero corrispondente al programma desiderato, p.es. premere 7 volte per selezionare il programma no. «7» (pane bianco francese).
2. Premere il **tasto di inserimento «START»**. Appare sul display la durata del programma, p.es. 3:30 (3 ore e 30 minuti) per il programma no.«7»; i due punti lampeggiano. Il tempo indicato scorre alla rovescia, in modo da poter verificare ad ogni momento il tempo residuo.

3. **Dopo 10 minuti** (per il programma «4», dopo 40 min.) verificare la liquidità:

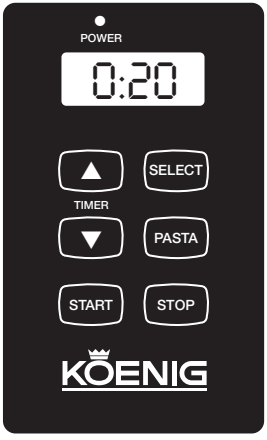
– aprire il coperchio e controllare l'impasto:
  – assicurarsi che la pasta abbia preso forma di palla e assunto elasticità, e accertare la quantità di liquido.
  – Se è ancora screpolato, aggiungere dell'acqua; se invece è troppo umido e appiccicoso, aggiungere un poco di farina.
  – Eliminare con un apposito raschietto eventuali residui di pasta sulle pareti del vaso da cottura. Attenzione: non toccare l'aletta impastatrice durante l'impastatura.

Apertura del coperchio:
– È consentito aprire il coperchio ad ogni momento durante la fase di impastatura. Il programma non viene interrotto. Durante il periodo di riposo e di cottura, invece, è opportuno tenere chiuso il coperchio per evitare dispersioni di calore e quindi una contrazione della pasta.

Osservazione:
– Per quanto riguarda i programmi 1-4, 6 e 8, verso la fine della fase di impastatura risona per 8 volte un segnale acustico. Dopodiché si possono aggiungere ingredienti consistenti (speck, noci, uva secca e frutta), ma che non vanno spezzati.

Avvio differito

– È possibile posticipare il termine di cottura fino a 13 ore, tuttavia salvo per il programma 6 (Cake) e la selezione «PASTA». Si raccomanda di usare per questo tipo di procedimento esclusivamente ricette che non richiedano ingredienti deperibili quali latte, uova, grassi, ecc., poiché sogetti a deperimento sino all'avvio del programma se tenuti a temperature inadeguate.



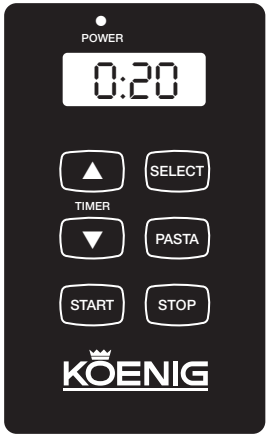
Attenzione:

– per l'opzione avvio differito, è molto importante rispettare l'ordine nell'aggiungere gli ingredienti (vedi «Preparazione alla cottura»). Durante la fase di «attesa», fino all'inizio del programma, il lievito in polvere deve assolutamente posare sulla farina asciutta e non entrare in contatto con il liquido, altrimenti perde la sua capacità di fermentazione fino all'avvio del programma.

1. Premere il **tasto** «SELECT» finché appare sul display il numero corrispondente al programma desiderato, p.es. premere 7 volte per selezionare il programma no. «7» (pane bianco francese).
2. Premere il **tasto superiore** dei due tasti di preselezione finché l'ora indicata coincide con il termine della durata di cottura.
   Esempio: Sono le ore 20.30 di sera. Il pane deve essere pronto per le ore 8.00 dell'indomani. Dalle ore 20.30 alle 8.00 sono 11 ore e 30 minuti. Inserire quindi con il tasto di preselezione la durata «11:30». Premendo il tasto superiore il tempo indicato au-menta progressivamente di unità da 10 minuti, con il tasto basso invece si ottiene l'operazione inversa.
3. Premere il **tasto di inserimento** «START». Il tempo residuo fino al termine del programma appare nel display (11:30 per l'esempio sopracitato) e scorre alla rovescia in unità di minuti. I due punti lampeggiano.
   Il panettiere KOENIG entra quindi in servizio automaticamente al momento desiderato in modo che il pane sia pronto all'ora programmata.

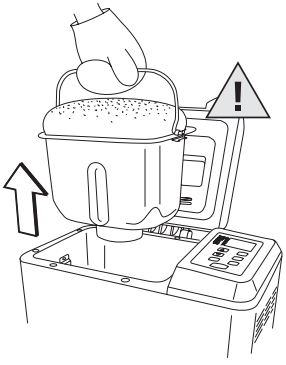
– **Correzione del programma**: premere il tasto di arresto «STOP» per correggere i dati inseriti e per cancellare il programma, ripetere in seguito la selezione dal punto 1.

Estrazione del pane a fine cottura



– Al termine del programma il comando emette 3 volte un segnale acustico. Sul display appare «0:0» e la luce spia di funzionamento lampeggia. Scatta a questo punto automaticamente il meccanismo di tenuta a caldo per una durata di 60 minuti (salvo per il programma no. 6 e i programmmi d'impastatura).
– La crosta resta più croccante se si sforna il pane immediatamente dopo il termine della durata di cottura. Se in quel momento non c'è nessuno in casa, quindi nel caso il pane non potesse essere sfornato in tempo, un apposito meccanismo tiene a caldo il pane e quindi croccante la crosta.
– Prima di sfornare il pane premere il tasto di arresto «STOP» per portare a termine il programma di tenuta a caldo e per cancellare quanto indicato sul display.

I



– Aprire in seguito il coperchio del forno e sollevare dall'apparecchio il vaso da cottura tenendolo per il manico.

Attenzione! Il vaso da cottura scotta. Per sollevarlo usare perciò sempre una pezza o guanti da cucina.

– Scuotere il vaso da cottura afferrandolo dai lati, in modo da far uscire il pane. Qualora il pane non si staccasse dal vaso da cottura sarebbe opportuno sbattere il vaso da cottura alcune volte su una tavoletta di legno.
– Posare il pane caldo su una graticola da cucina per lasciarlo raffreddare.

– Se l'aletta impastatrice dovesse rimanere impastata nel pane, si consiglia di estrarla accuratamente con un manico di cucchiaio, una volta raffreddato il pane. Non usare assolutamente coltelli o altri oggetti appuntiti per non danneggiare il rivestimento antiadesivo dell'aletta.

Programma 6: Cake

– Lasciare raffreddare il cake pronto nel vaso da cottura per 10 minuti circa. Rovesciarlo in seguito su una graticola. Eventualmente staccare il cake dalle pareti laterali a mezzo di un apposito raschietto.

– Lasciare dopo ogni uso raffreddare il forno per mezzora circa.

Dopo l'uso

– Estrarre la spina dalla presa di corrente (l'apparecchio è completamente spento solo se si estrae la spina dalla presa!).

Indicazioni per la pulizia

– Tirare la spina dalla presa e lasciare raffreddare il forno da pane automatico prima di ogni pulizia.
– Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Pulizia dell'apparecchio:

– Pulire la cassa dalla parte interna e esterna con un panno umido o una spugna. Badare soprattutto che siano eliminati tutti i residui alimentari che si trovano dentro l'apparecchio e sul serpentino di riscaldamento. Non usare sostanze o spugne abrasive.
– Il coperchio è staccabile a scopo di pulizia. Aprire il coperchio, ribaltarlo leggermente indietro e disimpegnarlo dal supporto. Pulire il coperchio con una spugna umida e un po' di detersivo. Non immergere il coperchio nell'acqua.

I

Pulizia del vaso da cottura e dell'aletta impastatrice:

– Il vaso da cottura e l'aletta impastatrice sono dotati di un rivestimento antiadesivo. Pulire perciò ambedue i componenti con un panno umido e un po' di detersivo. Non usare mai oggetti appuntiti, sostanze o spugne abrasive per non danneggiare il rivestimento.

– Non immergere mai il vaso da cottura completamente nell'acqua e non pulirlo con la lavastoviglie perchè potrebbe guastare la trazione d'impastatura.
– Qualora non fosse possibile disimpegnare l'aletta impastatrice, si consiglia di riempire il vaso da cottura di acqua calda e lasciarlo posare per 10 minuti circa. L'aletta si lascerà così staccare facilmente. Non lasciare mai il vaso da cottura riempito di acqua per lungo tempo per evitare di danneggiare la guarnizione e la trazione di impastatura.

IRREGOLARITÀ DI SERVIZIO E POSSIBILI SPIEGAZIONI

Irregolarità	Possibili spiegazioni
Sul display appare «E:01», il programma non parte.	Il forno da pane automatico è ancora troppo caldo dall'uso precedente. Estrarre il vaso da cottura e la-sciare raffred-dare l'apparecchio.
Sul display appare «E:02», «E:03», «E:04», «E:05» op-pure «E:08».	Guasto all'apparecchio. Rivolgersi al servizio clienti KOENIG.
Vi è odore di bruciato durante la cottura.	All'interno dell'apparecchio, sul serpentino di riscalda-mento si trovano residui di farina o di altri ingredienti. È buona norma pulire l'apparecchio con un panno umido per eliminare tutti i residui alimentari. Si raccomanda di riempire il vaso da cottura sempre tenendolo separato dal forno stesso per evitare che parti di ingredienti cadano nell'interno dell'apaprecchio.
Gli ingredienti mescolati insie-me non formano un impasto liscio.	La pasta è troppo secca. Aggiungere un po' d'acqua. La massa d'impasto è troppo voluminosa e non si lascia più girare nel vaso da cottura.
L'aletta d'impastatura si arresta durante il servizio.	L'impasto è troppo pesante o la consistenza della pasta è troppo elevata. Consultare la ricetta.
Il pane è troppo piatto.	Il periodo di conservazione del lievito è scaduto. La capacità di fermentazione del lievito è ridotta in seguito al contatto concentrato con sale o grasso. Osservare: il pane integrale è sempre più basso rispetto a quello di farina chiara, dato che gli ingredienti hanno un peso superiore e che quindi il pane è più compatto e consistente.
Il pane è incavato in mezzo.	La fermentazione del lievito è eccessiva. Di conseguenza il pane si gonfia prima per contrarsi in seguito. Spiegazioni: – troppo lievito – mancanza di sale – liquidi troppo caldi
Il pane non è cottto a fondo, la mollica è ancora troppo umida.	Si è aggiunto troppo liquido. La durata di cottura è troppo breve per la rispettiva ricetta. Scegliere un programma con una durata più lunga (vedi sommario dei programmi a pag. 46).
Il pane è secco e sgretolato.	Insufficienza di liquido, la pasta non si è formata a palla lisca. Verificare la liquidità (vedi pag. 41).

I

Smaltimento

Gli apparecchi non più in uso possono essere consegnati gratuitamente presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato. Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.

Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!).

Garanzia

Per gli elettrodomestici KOENIG concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Garantiamo la sostituzione gratuita di componenti dell'apparecchio che durante il periodo di garanzia avessero subito danni conseguenti a difetti di materiale o di fabbricazione. L'apparecchio è da inviare nel suo imballaggio originale o comunque con un imballaggio adeguato. La garanzia decade in caso di uso improprio del prodotto o di riparazioni effettuate da terzi non autorizzati. Non sono coperti da garanzia i danni causati all'apparecchio derivanti ad es. da incrostazioni di calcare o altri danni derivanti dalla normale usura.

Conservare lo scontrino d'acquisto, vale come prova di garanzia.

KUNDENDIENST / SERVICE APRÈS-VENTE / SERVIZIO CLIENTI

Service Center
Grindelstrasse 3-5
CH-8303 Bassersdorf

Tel. 043 266 16 00
Fax 043 266 16 10

Mail: servicecenter@dkbrands.com

VERTRIEB / DISTRIBUTION / DISTRIBUZIONE

DKB Household AG
Eggbühlstrasse 28
Postfach
CH-8052 Zürich
Tel. 044 306 11 11
Fax 044 306 11 12

www.koenig-ag.ch
Mail: household@dkbrands.com

D0400.10010 Anleitung Brotbäcker (V1/Ho)